



TENUTA SAN GUIDO

BOLGHERI – LIVORNO

Negli anni venti, studente a Pisa, Mario Incisa della Rocchetta sognava di creare un vino di razza. Il suo ideale, come per l'aristocrazia dell'epoca, era il Bordeaux. Dopo essersi stabilito con sua moglie Clarice in Toscana, nella Tenuta San Guido sulla costa Tirrenica, sperimenta alcuni vitigni francesi, e concluse che il Cabernet aveva "il bouquet che cercavo".

Un vino composto prevalentemente di Cabernet rappresentava un grosso cambiamento della tradizione toscana e piemontese del Sangiovese e del Nebbiolo. Nessuno aveva mai pensato di fare un vino "bordolese" su terreno italiano, figuriamoci poi in una zona sconosciuta sotto il punto di vista vinicolo. La decisione di piantare questa varietà nella Tenuta San Guido fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux. Graves vuole dire ghiaia, per il terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, denomina una zona con le stesse caratteristiche.

Sassicaia è oggi considerato il vertice della produzione vitivinicola italiana, per il livello raggiunto e per la costante qualità, frutto di anni di caparbia ricerca e selezione condotta con esemplare spirito pionieristico dal Marchese Mario Incisa della Rocchetta il quale, negli anni Sessanta, ha inteso il vino come gesto creativo, frutto della intuizione e della ricerca. Sassicaia è nato avendo scelto la zona, il vitigno, il tipo di affinamento, ma soprattutto la filosofia del vino. Mario Incisa della Rocchetta, oltre al Cabernet, ha importato e diffuso indirettamente in Italia, l'uso e la tecnologia della barrique come affinamento elettivo. Sassicaia risulta quindi essere capostipite di tutta la grande e nuova famiglia di vini italiani. E' stato inoltre il primo vino italiano a stupire ed affermarsi all'estero con grande successo. Come in ogni altro contesto, raffinatezza e cultura hanno sempre accompagnato le scelte e le iniziative della famiglia ora rappresentata da Nicolò Incisa della Rocchetta.

Zona di produzione

La vigna principale è la "Sassicaia": 17 ettari situati a 60-80 m s.l.m. e adagiati su di un terreno di grandissimo interesse viticolo per la sua conformazione, per la sua composizione chimico-fisica, per il suo collocamento ambientale e per il particolare microclima dovuto alla posizione unica. Le altre vigne sono quelle dell'Aia Nuova e dei Mandrioli rispettivamente di 9 e di 12 ettari su terreni compresi fra 80 e 90 m s.l.m., completate da altri 14 ettari di vigneti della zona collinare situati fra 250 e 350 m s.l.m. L'età media dei vigneti è di circa 20 anni. Da queste zone derivano vini con caratteristiche complementari sotto il profilo del tenore acidimetrico, del pH, del valore polifenolico, ecc. L'assemblaggio, prima del passaggio in barriques, viene a determinare il carattere definitivo e la personalizzazione del Sassicaia.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it